TEFAL®



www.tefal.com

Thank you for purchasing this TEFAL appliance. Whatever your model, please read the instructions carefully and keep them on hand. This product has been designed for domestic use only.

Installation

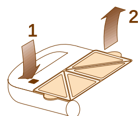
Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface : do not use it on a soft base.

Do not place the appliance on or near slippery or hot surfaces, never leave the cord hanging over a heat source (cooking plates, gas cooker...).

Open the appliance.
Remove any packaging, stickers or accessories inside and outside the appliance.

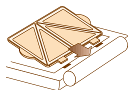
Choice of the plates

Depending on model, you can use different sets of plates.



- **To remove the plates :**

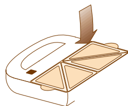
  Press on the unlocking button whilst holding the handles situated on each side of the plates.



- **To put the plates back in position :**

  Put the plate at an angle, into the notch under the fixed ” pin ”.

  Push onto the plate to lock it.



On first use, pour a little oil on the plates. Wipe off with an absorbant kitchen towel.To help preserve the non stick lining re-oil the plates occasionally.

Check the appliance is cool and unplugged before changing the plates.

Connection and pre-heating

Close the appliance.
Check that your electric installation is compatible with the power and the voltage indicated under the appliance.

Connect the appliance to a plug with an earth connection.

If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid any risk of danger.

Connect the cord into the wall socket : the red light comes on.
During first use, the appliance may give off a slight odour and smoke. This is normal.

Allow the appliance to pre-heat : the green light comes on when the correct cooking temperature is reached.

Do not touch the hot surfaces of the appliance : use the handles.

After use

Unplug the cord from the wall socket.
Leave the appliance to cool in an open position.
Clean the plates and the base of the appliance with a sponge and washing up liquid.
The plates can be put in the dishwasher. Do not use scouring pads or hard abrasive powder.

If you put them in the dishwasher, re-oil the plates occasionally to maintain the non-stick.

Never immerse the appliance and the cord in water.

Storage

The appliance can be stored vertically for space saving.
Close the appliance and lock it with the locking clip.
Wind up the cord into the cord storage area

TEFAL SA has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Toasted sandwiches

Position the toasted sandwich plates (depending on model).

Place the toasted sandwiches on the toasted sandwich plate.

Close the appliance and tighten the handles progressively to firmly seal the slices of bread.

Leave to cook for 3 to 4 minutes depending on your taste.

Ham and cheese toasted sandwich

• 4 slices of bread • 20 g butter • 70 g gruyere cheese • 1 slice cooked ham • pepper

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Cut the gruyere cheese into thin slices and place half of the cheese on two slices of bread. Place half slice of ham on top and add pepper. Cover with gruyere cheese then join with the other slices of bread.

Cream cheese and onion toasted sandwich

• 4 slices of bread • 20 g butter • 1 small onion • chives • 4 tbsp cream cheese, well drained • 1 tbsp double cream • salt • paprika

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Peel and finely chop the onion. Wash the chives and cut into tiny pieces with scissors. In a bowl, mix the onion and the chives with the cream cheese, the double cream, one pinch of salt and half tsp paprika. Fill two slices of bread with the preparation, then cover with the remaining slices.

Roquefort and walnut toasted sandwich

• 4 slices of bread • 30 g butter • 8 walnuts • 50 g Roquefort cheese (or stilton)

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Roughly chop the walnuts. Stir them with 10 g butter and the Roquefort cheese. Fill two slices of bread with the preparation, then cover with the remaining slices.

Chocolate and banana toasted sandwich

• 4 slices of bread • 20 g butter • 2 bars of plain chocolate • half banana

Butter the outer surfaces of the slices of bread. On two ot them, place two pieces of chocolate, some banana cut into slices and, once more, two pieces of chocolate. Then cover with the remaining slices of bread.

Grilling

Position the grill plates (depending on model). Place the meat on the plates.

Close the appliance and leave to cook according to the recipe and depending on your taste.

The cooking times are given as an indication only.

Bearnaise tournedos

Cooking time : 3-4 minutes

Per person : • 1 x 120 g tournedos tied up (taken preferably from the fillet) • oil • salt • pepper

Oil the tournedos, season with salt and pepper. Grill for 3 minutes (if you like it rare) or 4 minutes (if you like it well done). Serve with a bearnaise sauce.

Steak with thyme

Cooking time : 3 minutes

Per person : • 1 x 150 g rumpsteak (about 2 cm thick) • half tbsp oil • 1 stem of fresh thyme

Brush over the steak with oil. Remove the thyme leaves and cover each side of the steak with them. Grill for 2 to 3 minutes depending on whether you like it rare or well done. Serve with the garnish of your choice.

Mirabeau steak

Cooking time : 3 minutes

Per person : • about 200 g half steak (3 cm thick) • 2 salted anchovies • 25 g butter • 25 g green olives

Wash the anchovies under running water and remove the backbone. Grill the steak for 2 to 3 minutes depending on whether you like it rare or well done. Just before serving, put the anchovy fillets and a knob of butter on the steak, then surround with green olives. Add pepper to taste.

Veal cutlet surprise

Cooking time : 6 minutes

Per person : • 1 veal cutlet • half slice of ham (preferably uncooked) • gruyere cheese • salt • pepper

Cut a slit into the thickness of the veal cutlet. Put inside half the slice of ham and one slice of gruyere cheese. Add salt and pepper. Serve with a thick tomato sauce.

Waffles

Insert the waffle plates (depending on model). Spread the waffle mix making sure the entire area is covered but without spilling over the side of the plate.

Cook for about 4 minutes or according to the recipe and your taste. Avoid opening during cooking.

Place the waffles on a cooling tray and wait for 1 minute before eating : they will become more crispy.

Traditional waffles

• 300 g plain flour • 1 tbsp baking powder • salt • 75 g caster sugar • 100 g melted butter • 2 eggs • 500 ml milk

Mix the flour and the baking powder in a bowl. Make a hole and add the salt, the sugar, the melted butter and the eggs. Gradually beat in the milk.Leave the batter to stand for 1 hour. Then cook as above.

Crispy waffles

• 300 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 pinch of salt • 1 tbsp sugar • 2 eggs • 400 ml milk

Beat the eggs to a frothy consistency. Mix the other dry ingredients in a bowl. Gradually mix in the egg and milk. Beat until a smooth consistency.

Waffles made with beer batter

• 330 ml beer • 250 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 tsp salt • 75 g caster sugar • 50 g melted butter • 4 eggs • 1 tsp lemon juice

Pour the beer into a jug and leave to stand for 5 minutes, until the foam disappears. Mix the flour, the baking powder and the salt. In a large bowl, beat the eggs, the beer, the butter, the sugar and the lemon juice for about 2 minutes. Add the mixture gradually to the flour, one tablespoon at a time. Beat until a smooth consistency.

Crunchy waffles with chocolate sauce and ice cream

• 250 g plain flour • 1 tbsp baking powder • 1 pinch of salt • 2 tsp sugar • 75 g melted butter • 2 eggs • 250 ml milk • 1 glass of Brandy • vanilla ice cream • chocolate sauce

Sift the baking powder, leaving it to stand for 15 minutes in a glass of water with the sugar. Mix this preparation to the beaten eggs and butter. Then add the milk, the flour, the Brandy and the salt until you get a runny consistency. Leave the batter to stand for 3 hours in a warm room. Then cook as above. Before serving, add 2 scoops of vanilla ice cream and top it with some chocolate sauce (they can also be eaten with sugar or jam).

Tack för att du har köpt denna apparat från TEFAL. Vilken modell det än är, vänligen läs noga igenom bruksanvisningen och spara den. Denna produkt är endast avsedd för hemmabruk.

Installation

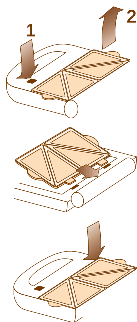
Placera apparaten på en plan, stabil och värmetålig yta: använd den inte på en mjuk yta.

Placera aldrig apparaten på eller i närheten av hala eller varma ytor, lämna aldrig sladden hängande över en värmekälla (spisplattor, gasspis etc.).

Öppna apparaten.
Ta bort förpackningen, klistermärken eller tillbehör som sitter inuti eller utanpå apparaten.

Val av plattor

Beroende på modell, kan du använda olika typer av plattor.



- **Ta bort plattorna:**

  Tryck på upplåsningsknappen samtidigt som du håller i handtagen som sitter på varsin sida av plattorna.

- **Sätt tillbaka plattorna på sin plats:**

  Sätt fast plattan i vinkel, in i skåran under den fasta ”pinnen”.

  Tryck på plattan för att låsa den

Vid första användningstillfället, häll lite olja på plattorna. Torka av med en absorberande trasa. För att skydda nonstickbeläggningen, olja in plattorna då och då.

Kontrollera att apparaten är kall och kontakten utdragen innan du byter plattor.

Inkoppling och förvärmning

Stäng apparaten.
Kontrollera att den nätspänning som finns i hemmet stämmer överens med den effekt och det voltantal som står på apparaten.

Anslut apparaten till ett jordat eluttag.

Om sladden har skadats måste den bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceverkstad eller en person med liknande kvalifikationer.

Anslut sladden till vägguttaget: den röda lampan börjar lysa.
Första gången apparaten används kan den avge en mindre mängd rök och os. Detta är helt normalt.

Låt apparaten förvärmas: den gröna lampan tänds när rätt tillagningstemperatur är uppnådd.

Vidrör inte apparatens varma delar: använd handtagen.

Efter användning

Dra ur sladden ur vägguttaget.
Låt apparaten kallna med öppet lock.
Rengör plattorna och basenheten med en mjuk svamp och diskmedel.
Plattorna tål maskindisk. Använd inte stålull eller andra medel med repande effekt.
Om du diskar plattorna i maskin, olja in dem då och då för att bibehålla nonstickeffekten.

Doppa aldrig ner apparaten och sladden i vatten.

Förvaring

Apparaten kan förvaras vertikalt för att spara plats.
Stäng apparaten och lås den med låsklämman.
Vira upp sladden i sladdförvaringen.

TEFAL SA har en fortlöpande forsknings- och utvecklingspolicy och kan komma att förändra dessa produkter utan föregående underrättelse.

Toast

Sätt toastplattorna på plats (beroende på modell).
Lägg toasten på toastplattan.

Stäng apparaten och spänn handtagen gradvist för att sluta till om brödskivorna.

Värm upp under 3 till 4 minuter, allt efter din egen smak.

Ost- och skinktoast

• 4 skivor bröd • 20 g smör • 70 g gruyereost • 1 skiva kokt skinka • peppar

Bred smör på utsidan av brödskivorna. Skär gruyereosten i tunna skivor och lägg hälften av osten på två skivor bröd. Lägg en halv skinkskiva ovanpå och tillsätt peppar. Täck med gruyereost och lägg på de resterande två brödskivorna.

Toast med cream cheese och lök

• 4 skivor bröd • 20 g smör • 1 liten lök • gräslök • 4 msk cream cheese, väl avrunnen • 1 msk vispgrädde • salt • paprikapulver

Bred smör på utsidan av brödskivorna. Skala och hacka löken. Skölj gräslöken och klipp i små bitar med en sax. Blanda lök och gräslök med cream cheese, vispgrädde, en nypa salt och en halv tesked paprikapulver i en skål. Bred på röran på två brödskivor, lägg sedan på de två resterande skivorna.

Toast med roquefortost och valnötter

• 4 skivor bröd • 30 g smör • 8 valnötter • 50 g roquefortost (eller stilton)

Bred smör på utsidan av brödskivorna. Hacka valnötterna. Rör ihop dem med 10 g smör och roquefortost. Bred på röran på två brödskivor, lägg sedan på de två resterande skivorna.

Toast med choklad och banan

• 4 skivor bröd • 20 g smör • 2 bitar ren choklad • en halv banan

Bred smör på utsidan av brödskivorna. Lägg på hälften av chokladen, lite skivad banan och sedan resten av chokladen på två av dem. Lägg sedan på de två resterande brödskivorna.

Grillning

Sätt grillplattorna på plats (beroende på modell). Lägg köttet på plattorna.

Stäng till apparaten och låt köttet tillagas efter receptet och din egen smak.

Grilltiderna nedan anges endast som en fingervisning.

Bearnaise tournedos

Grilltid: 3-4 minuter

Per person: • 1 x 120 g tournedos (helst filé) • olja • salt • peppar

Olja in tournedosen, krydda med salt och peppar. Grilla i 3 minuter (om du vill ha den blodig) eller 4 minuter (om du vill ha den genomstekt). Servera med bearnaisesås.

Stek med timjan

Grilltid: 3 minuter

Per person: • 1 x 150 g rumpstek (ca 2 cm tjock) • en halv matsked olja • 1 kvist färsk timjan

Pensla över steken med olja. Riv av timjanbladen och täck båda sidor av steken med dem. Grilla i 2 till 3 minuter beroende på om du vill ha den blodig eller genomstekt. Garnera efter egen smak och servera.

Mirabeau stek

Grilltid: 3 minuter

Per person: • ca 200 g stek (3 cm tjock) • 2 saltade ansjovisar • 25 g smör • 25 g gröna oliver

Skölj ansjovisen under rinnande vatten och ta bort ryggraden. Grilla steken i 2 till 3 minuter beroende på om du vill ha den blodig eller genomstekt. Lägg ansjovisen och en klick smör på steken precis innan du serverar den, garnera med gröna oliver runt om. Tillsätt peppar efter smak.

Kalvkotlett Surprise

Grilltid: 6 minuter

Per person: • 1 kalvkotlett • en halv skiva skinka (helst okokt) • gruyereost • salt • peppar

Skär ett snitt i kalvkotletten. Stoppa in den halva skinkskivan och en skiva gruyereost. Tillsätt salt och peppar. Servera med en tjock tomatsås.

Våfflor

Sätt våffelplattorna på plats (beroende på modell). Häll över våffelsmeten, se till att hela grillytan är täckt, men undvik att spilla vid sidan av plattorna.

Tillaga i ca 4 minuter eller efter receptet eller egen smak. Undvik att öppna grillen under själva tillagningen.

Lägg våfflorna på ett fat och låt svalna någon minut innan servering, då blir de krispigare.

Traditionella våfflor

• 300 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • salt • 75 g fint strösocker • 100 g smält smör • 2 ägg • 5 dl mjölk

Blanda mjöl och bakpulver i en skål. Gör ett hål och tillsätt salt, socker, smält smör och ägg. Vispa försiktigt i mjölken. Låt smeten stå i 1 timme. Tillaga sedan våfflor enligt ovan.

Krispiga våfflor

• 300 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • 1 nypa salt • 1 msk socker • 2 ägg • 4 dl mjölk

Vispa äggen tills de får en skummig konsistens. Blanda de torra ingredienserna i en skål. Vispa försiktigt ihop ägg och mjölk. Vispa ihop allt till en mjuk smet.

Våfflor gjorda på ölsmet

• 330 ml öl • 250 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • 1 tsk salt • 75 g fint strösocker • 50 g smält smör • 4 ägg • 1 tsk pressad citron

Häll ölen i en tillbringare och låt stå 5 minuter, tills skummet försvinner. Blanda mjöl, bakpulver och salt. Vispa ihop ägg, öl, smör, socker och den pressade citronen i en stor skål under ca 2 minuter. Blanda smeten försiktigt med mjölet, en matsked i taget. Vispa tills smeten får en mjuk konsistens.

Krispiga våfflor med chokladsås och glass

• 250 g vetemjöl • 1 msk bakpulver • 1 nypa salt • 2 tsk socker • 75 g smält smör • 2 ägg • 2,5 dl mjölk • 1 glas konjak • vaniljglass • chokladsås

Sila bakpulvret, låt det stå 15 minuter i ett glas vatten tillsammans med sockret. Blanda röran med de vispade äggen och smöret. Tillsätt sedan mjölk, mjöl, konjak och salt tills du får en lös och rinnande smet. Låt smeten stå i 3 timmar i ett varmt rum. Tillaga sedan enligt ovan. Innan servering, tillsätt 2 skopor vaniljglass och toppa med lite chokladsås (de kan även serveras med socker eller sylt).

Tak fordi De valgte at købe et TEFAL apparat. Uanset model, læs da venligst brugsanvisningen nøje før første brug og gem den. Dette produkt er designet udelukkende til husholdningsbrug.

Før brug

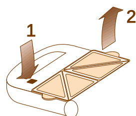
Sæt apparatet på en flad, stabil og varmesikret overflade: anvend det ikke på en blød overflade.

Sæt ikke apparatet på eller i nærheden af glatte eller varme overflade, lad aldrig ledningen hænge over en varmekilde (kogeplade, gasblus…).

Åben apparatet.
Fjern al indpakning, klistermærker eller tilbehør indeni eller udenpå apparatet.

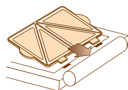
Valg af plader

Afhængig af model, kan du vælge forskellige plader.



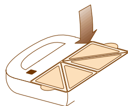
- **For at fjerne pladerne:**

  Tryk på knappen og hold i håndtagene på hver side af pladen.



- **For at sætte pladerne i:**

  Sæt pladen i vinkel, ind i hakket under den faste del af apparatet.
  Tryk på pladen for at fastgøre den.



Ved første brug, hæld en lille smule olie på pladerne og tør af. For at vedligeholde non-stick overfladen bør pladerne olieres en gang imellem.

Tjek at apparatet er afkølet og slukket før udskiftning af pladerne.

Tilslutning og opvarmning

Luk apparatet
Tjek at dine elektriske installationer er kompatible med den strømstyrke som er angivet på apparatet.

Tilslut apparatet en stikkontakt med jordforbindelse.

Hvis ledningen beskadiges, må den repareres af producenten, dennes service center eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risiko for fare.

Tilslut apparatet en stikkontakt i vægen: det røde lys tænder.
Ved første brug kan apparatet afgive en svag lugt og røg. Dette er normalt.

Lad apparatet forvarme: det grønne lys tænder, når apparatet har nået tilberedningstemperatur.

Rør ikke de varme overflader på apparatet: anvend håndtagene.

Efter brug

Tag ledningen ud af stikkontakten.
Lad apparatet afkøle med låget åbent.
Rengør pladerne og apparatet med en klud/svamp med opvaskemiddel.
Pladerne kan vaskes i opvaskemaskinen. Anvend ikke skuresvampe eller skuremiddel.
Såfremt pladerne vaskes i opvaskemaskinen, olier da pladerne jævnligt for at vedligeholde overfladen.

Sænk aldrig apparatet og ledningen i vand.

Opbevaring

Apparatet kan opbevares på højkant for at spare plads.
Luk apparatet og lås håndtaget.
Rul ledningen op på ledningsoprullet under apparatet

Tefal SA har en politik om forskning og udvikling og kan modificere disse produkter uden varsel.

Ristede sandwich

Sæt sandwich-plader i apparatet (afhængig af model).
Placer sandwichen på sandwich-pladen.

Luk apparatet så stramt som muligt for at forsegle sandwichkanterne.

Lad sandwichen riste i 3-4 minutter alt afhængig af egen personlig smag.

Skinke og oste sandwich

• 4 skiver brød • 20g smør • 70g schweizerost • 1 skive forkogt skinke • peber

Smør ydersiden af brødet. Skær osten i tynde skiver og fordel halvdelen af osten på to skiver brød. Put en halv skive skinke ovenpå hvert stykke brød og drys med peber. Fordel den anden halvdel af osten på hver sandwich og put de sidste to skiver brød ovenpå.

Flødeost og løg sandwich

• 4 skiver brød • 20g smør • 1 lille løg • purløg • 4 spsk. flødeost • 1 spsk. creme fraiche • salt • paprika

Smør ydersiden af brødet. Skræl og hak løget fint. Vask purløget og klip i små stykker. I en skål blandes løg og purløg med flødeost, creme fraiche, en smule salt og en halv tsk. paprika. Fordel blandingen på to skiver brød og dæk med de øvrige skiver brød.

Roquefortost og valnødde sandwich

• 4 skiver brød • 30g smør • 8 valnødder • 50g Roquefortost

Smør ydersiden af brødet. Hak valnødderne i grove stykker. Bland dem med 10g smør og Roquefortosten. Fordel blandingen på to skiver brød og dæk med de øvrige skiver brød.

Chokolade og banan sandwich

• 4 skiver brød • 20g smør • 2 chokoladebarer • banan

Smør ydersiden af brødet. Halvdelen af chokoladen puttes på to skiver brød efterfulgt af banan skåret i tynde skiver. Herefter puttes resten af chokoladen på de to skiver brød og dækkes herefter med de resterende skiver brød.

Grill

Sæt grillplader i apparatet (afhængig af model). Put kødet på grillpladerne.

Luk apparatet og lad stege ifølge opskrift og egen personlig smag.

Bearnaise tournedos

Stegetid: 3-4 minutter

Per person: 1x120g tournedos • olie • salt • peber

Pensl bøfferne med olie og drys med salt og peber. Grill i 3 minutter (røde bøffer) eller 4 minutter (well done). Server med bearnaise sauce.

Steak med timian

Stegetid: 3 minutter

Per person: 1x150g rumpsteak (ca. 2cm tyk) • spsk. olie • 1 bundt frisk timian

Pensl bøfferne med olie. Fjern timianbladene fra stænglerne og dæk hver side af bøffen med bladene. Steg i 2-3 minutter alt afhængig og de skal være røde eller well done. Server med garniture efter eget valg.

Mirabeau steak

Stegetid: 3 minutter

Per person: 200g bøf (3cm tyk) • 2 saltede ansjoser • 25g smør • 25g grønne oliven

Vask ansjoserne under vandhanen og fjern derefter benene. Steg bøffen i 2-3 minutter alt afhængig og de skal være røde eller well done. Lige inden servering, lægges ansjoserne og en klat smør på toppen og pyntes med oliven. Drys peber efter smag.

Kalvekotelet surprise

Stegetid: 6 minutter

Per person: 1 kalvekotelet • skive skinke (helst ukogt) • schweizerost • salt • peber

Skær en rille i kalvekoteletten. Put skinken og en skive ost indeni. Tilsæt salt og peber. Server med en tyk tomatsauce.

Vafler

Sæt vaffelplader i apparatet (afhængig af model). Fordel vaffeldej over hele pladen uden at det flyder over siderne på pladen.

Bag i ca. 4 minutter alt afhængig af opskrift og personlig smag. Undgå at åbne apparatet under bagning.

Læg vaflerne på en kold tallerken og vent ca. 1 minut inden de spises de bliver sprødere.

Traditionelle vafler

• 300g mel • 1 spsk. bagepulver • 1 knivspids salt • 75g sukker • 100g smeltet smør • 2 æg • 500ml mælk

Bland mel og bagepulver i en skål. Lav en fordybning og tilsæt salt, sukker, smeltet smør og æg. Tilsæt langsomt mælken under omrøring. Lad dejen hvile i en time. Tilbered herefter som beskrevet ovenfor.

Sprøde vafler

• 300g mel • 1 spsk. bagepulver • 1 knivspids salt • 1 spsk. sukker • 2 æg • 400ml mælk

Pisk æggene til en luftig konsistens. Bland de øvrige ingredienser i en skål. Tilsæt gradvis øg og mælk. Pisk indtil konsistensen er jævn.

Vafler med øldej

• 330ml øl • 250g mel • 1 spsk. bagepulver • 1tsk. salt • 75g sukker • 50g smeltet smør • 4 æg • 1 tsk. appelsinjuice

Hæld øllet i en kande og lad det stå i 5 minutter indtil skummet er væk. Bland mel, bagepulver og salt. I en stor skål piskes æg, øl, smør, sukker og appelsinjuice i ca. 2 minutter. Tilsæt gradvist i melet - 1 spsk. ad gangen. Pisk indtil konsistensen er jævn.

Sprøde vafler med chokoladesauce og is

250g mel • 1 spsk. bagepulver • 1 knivspids • 2 spsk. sukker • 75g smeltet smør • 2 æg • 250ml mælk • 1 smule Brandy • vaniljeis • chokoladesauce

Si bagepulveret ned i et glas vand med sukker og lad det stå i 15 minutter. Bland dette med piskede æg og smør. Tilsæt da mælk, mel, Brandy og salt indtil der opnås en flydende konsistens. Lad dejen hvile i et varmt værelse i 3 timer. Tilbered herefter efter anvisningen. Herefter serveres med vaniljeis og chokoladesauce (eller med sukker og syltetøj).

Takk for at du kjøpte dette TEFAL-produktet. Uansett hvilken modell du har kjøpt, bør du lese disse instruksjonene nøye og oppbevare dem på et lett tilgjengelig sted. Dette produktet er kun beregnet på privat bruk.

Installering

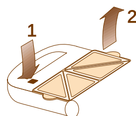
Plasser apparatet på et flatt og stødig underlag som tåler varme. Apparatet må ikke plasseres på et mykt underlag.

Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av glatte eller varme underlag, og la aldri ledningen henge over en varmekilde (kokeplate, gassflamme e.l.).

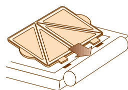
Åpne apparatet.
Fjern all emballasje, etiketter og tilbehør på innsiden og utsiden av apparatet.

Valg av plater

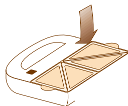
Du kan bruke ulike plater (avhengig av modell).



- **Fjerne platene:**
  Trykk på utløserknappen mens du holder i håndtakene i hver side av platene.



- **Sette på plass platene:**
  Vipp platen inn i hakkene under den faste ”pinnen”.
  Skyv på platen for å låse den på plass.



Før apparatet brukes for første gang, heller du litt olje på platene. Smør oljen utover med et tørkepapir og tørk av overflødig olje. Smør platene regelmessig med olje for å bevare det ikke-klebende belegget

Kontroller at apparatet er kaldt og koblet fra strøm før du skifter ut platene.

Tilkobling og forvarming

Lukk apparatet.
Sjekk at nettspenningen samsvarer med effekten og spenningen som er angitt under apparatet.

Koble apparatet til en jordet stikkontakt.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dennes servicerepresentant eller en lignende kvalifisert person for å unngå farlige situasjoner.

Sett støpselet inn i stikkontakten: den røde lampen begynner å lyse.
Ved første gangs bruk kan apparatet gi fra seg litt røyk og lukt. Dette er helt normalt.

La apparatet forvarmes: Den grønne lampen begynner å lyse når riktig steketemperatur er nådd.

Berør ikke de varme flatene på apparatet, bruk håndtakene isteden.

Etter bruk

Trekk støpselet ut av stikkontakten.
Åpne apparatet og la det bli avkjølt.
Rengjør platene og resten av apparatet med en svamp og oppvaskmiddel.
Platene kan vaskes i oppvaskmaskin. Bruk ikke skurebørster/-svamper eller skuremiddel.

Hvis du vasker platene i oppvaskmaskin, må du smøre dem jevnlig for å beholde den ikke-klebende overflaten

Legg aldri apparatet og ledningen i vann.

Oppbevaring

Apparatet kan oppbevares vertikalt for å spare plass.
Lukk apparatet og lås det med låseklemmen.
Rull ledningen opp i ledningsrommet.

TEFAL SA driver kontinuerlig forskning og utvikling og kan endre disse produktene til enhver tid uten forvarsel.

Toast

Bruk toastplatene (avhengig av modell).

Plasser toastene på toastplatene.

Lukk apparatet og trykk ned den øvre delen slik at håndtaket etter hvert klikker på plass.

Stekes i 3-4 minutter.

Toast med skinke og ost

• 4 skiver brød • 20 g smør • 70 g gulost • 2 skiver kokt skinke • pepper

Ha smør på den ene siden (utsiden) av brødskivene. Skjær gulosten i tynne skiver og legg halvparten av osten på to skiver brød. Legg en skive skinke oppå og pepre. Legg på gulost og en skive brød.

Toast med kremost og løk

• 4 skiver brød • 20 g smør • 1 liten løk • gressløk • 4 ss kremost • 1 ss kremfløte • salt • paprika

Ha smør på den ene siden (utsiden) av brødskivene. Skrell og finhakk løken. Vask gressløken og klipp den i små biter. I en bolle blander du løk og gressløk med kremost, kremfløte, 1 klype salt og en halv teskje paprika. Ha blandingen på to av brødskivene og legg de to andre brødskivene over hver sin toast.

Toast med roquefort og valnøtt

• 4 skiver brød • 30 g smør • 8 valnøtter • 50 g roquefortost (eller stilton)

Ha smør på den ene siden (utsiden) av brødskivene. Grovhakk valnøttene. Rør dem inn i 10 g smør og roquefortosten. Ha blandingen på to av brødskivene og legg de to andre brødskivene over hver sin toast.

Toast med sjokolade og banan

• 4 skiver brød • 20 g smør • 2 plater sjokolade • 1/2 banan

Ha smør på den ene siden (utsiden) av brødskivene. Legg et lag med sjokolade, litt banan kuttet i skiver og deretter mer sjokolade på to av brødskivene. Legg de to andre brødskivene over hver sin toast.

Grilling

Bruk grillplatene (avhengig av modell). Legg kjøttet på platene.

Lukk apparatet og la kjøttet steke i henhold til oppskriften og ønsket resultat.

Steketidene er kun veiledende.

Biff med bearnaisesaus

Steketid: 3-4 minutter

Per person: • 1 x 120 g biff (helst fra filetstykket) • olje • salt • pepper

Smør tournedosen med olje, smak til med salt og pepper. Grilles i 3 minutter (hvis du liker kjøttet blodig) eller 4 minutter (hvis du liker det gjennomstekt). Serveres med bearnaisesaus.

Biff med timian

Steketid: 3 minutter

Per person: • 1 x 150 g rumpsteak (cirka 2 cm tykt) • 1/2 ss olje • 1 stilk fersk timian

Pensle kjøttet med olje. Dekk hver side av kjøttet med timianblader. Grilles i 2-3 minutter (avhengig av om du liker kjøttet blodig eller gjennomstekt). Serveres med ønsket tilbehør.

Mirabeau-biff

Steketid: 3 minutter

Per person: • cirka 200 g storfekjøtt (3 cm tykt) • 2 saltede ansjoser • 25 g smør • 25 g grønne oliven

Vask ansjosene under rennende vann og fjern ryggbenet. Grilles i 2-3 minutter (avhengig av om du liker kjøttet blodig eller gjennomstekt). Rett før servering legger du ansjosfiletene og litt smør på kjøttet og grønne oliven rundt. Smak til med pepper.

Kalvekotelett ”surprise”

Steketid: 6 minutter

Per person: • 1 kalvekotelett • 1 skive skinke (helst ukokt) • gulost • salt • pepper

Lag et snitt i kalvekoteletten på langs. Legg inn skinkeskiven og en skive gulost. Salte og pepre. Serveres med en tykk tomatsaus.

Vafler

Bruk vaffelplatene (avhengig av modell). Hell over vaffelblandingen. Sørg for at hele platen er dekket, men uten å søle ut over sidene.

Stekes i cirka 4 minutter eller i henhold til oppskriften eller ønsket resultat. Unngå å åpne apparatet under stekingen.

Plasser vaflene på en rist og vent 1 minutt før du spiser dem, det gjør dem sprøere.

Tradisjonelle vafler

• 300 g hvetemel • 1 ss bakepulver • salt • 75 g sukker • 100 g smeltet smør • 2 egg • 5 dl melk

Bland melet og bakepulveret i en bolle. Lag en fordypning og tilsett salt, sukker, smeltet smør og egg. Visp inn melken litt om litt. La røren hvile i 1 time. Stek vaflene i henhold til bruksanvisningen over.

Sprø vafler

• 300 g hvetemel • 1 ss bakepulver • 1 klype salt • 1 ss sukker • 2 egg • 4 dl melk

Visp eggene til de får en skummende konsistens. Bland de tørre ingrediensene i en bolle. Bland forsiktig inn egg og melk. Visp til røren får en myk konsistens.

Vafler med øl

• 3,3 dl øl • 250 g hvetemel • 1 ss bakepulver • 1 ts salt • 75 g sukker • 50 g smeltet smør • 4 egg • 1 ts sitronsaft

Hell ølet over i et glass/kopp og la det stå i 5 minutter til skummet forsvinner. Bland mel, bakepulver og salt. Visp egg, øl, smør, sukker og sitronsaft i en stor bolle i cirka 2 minutter. Tilsett blandingen forsiktig i melet, en spiseskje om gangen. Visp til røren får en myk konsistens.

Sprø vafler med sjokoladesaus og is

• 250 g hvetemel • 1 ss bakepulver • 1 klype salt • 2 ts sukker • 75 g smeltet smør • 2 egg • 2,5 ml melk • 1 glass brandy • vaniljeis • sjokoladesaus

Sikt bakepulveret, la det stå i 15 minutter i et glass sammen med sukkeret. Bland dette inn i de piskede eggene og smøret. Tilsett melk, mel, brandy og salt til du får en flytende konsistens. La deigen hvile i 3 timer på et varmt sted. Stek vaflene i henhold til bruksanvisningen over. Serveres med 2 kuler vaniljeis og sjokoladesaus (kan også serveres med sukker eller syltetøy).